


# Levuline ALS

***Saccharomyces cerevisiae/kudriazevii***
***Levure Hybride naturelle sélectionnée***

**Valorisation de l'expression aromatique des cépages blancs**

**La Levuline ALS a été isolée, sous la référence Eg8, sur les terroirs d'Alsace par l'INRA Colmar. Elle a été sélectionnée pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler les arômes de certains cépages.**

## Caractéristiques microbiologiques :

-Neutre vis à vis du facteur killer K2
-Vitesse de fermentation : rapide
-Phase de latence : 3 à 4 jours maximum
-Rendement sucre/alcool : **élevé** (16 g/1% alcool)
-Résistance à l'alcool : **élevée** (jusqu'à 17%)
-Gamme de température de fermentation : 15 à 25°C

## Propriétés œnologiques :

-**Faibles besoins en azote assimilable**
-Besoins importants en facteurs de survie (stérols et acides gras)
- exprime une sensibilité au cuivre (teneur > 1 mg/l)
-Production d'acidité volatile : **moyenne** (environ 0,35 g/l eq $H_2SO_4$). Si le mode et les conditions d'emploi ne sont pas respectés, une production d'acidité volatile plus importante peut survenir dans les trois premiers jours de la fermentation alcoolique.
-**Révéle les terpénols** (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités ß-glycosidases.
- Préserve un équilibre aromatique en faveur du géraniol (rose) et du linalol (fleur d'oranger, rose)
-**Bonne expression** de certains thiols aromatiques (cépages **Sauvignon, Riesling**…)

## Les conseils de l 'Œnologue :

La **Levuline ALS** possède un excellent comportement fermentaire qui lui garantit une bonne implantation dans les cuves ensemencées. Cependant, son développement nécessite une présence importante de stérols. Il est PRIMORDIAL, pour optimiser ses qualités et limiter sa production d'acidité volatile, de lui apporter une quantité suffisante de stérols en respectant le mode d'emploi décrit dans cette fiche technique.
Il faut de plus
-effectuer un remontage en fin de phase de multiplication (densité 1040)
-maintenir la turbidité au-dessus de 100-150 NTU, les bourbes étant une source de stérols
-ajouter un activateur complexe (**Helper** ou **Milieu Total)** source de stérols levuriens.
Son utilisation est subordonnée à un sulfitage supérieur à 5 g/hl.
Pour les cépages aromatiques, une fermentation autour de 18°C optimise la révélation des arômes variétaux.

Il est conseillé d'ajouter dans ce milieu, avant la **Levuline ALS**, **Genesis Native**, source de stérols levuriens. Diluer la dose nécessaire de **Genesis Native** dans 20 fois son poids de liquide (30g/hL de vin à ensemencer). Bien mélanger au fouet, ajouter les levures puis bien mélanger à nouveau. Laisser réhydrater pendant 30 minutes.
.

Après la réhydratation vient la phase de régénération : homogénéiser le milieu en aérant pendant 30 secondes. Après de 30 mn de régénération, homogénéiser à nouveau avant d'incorporer à la cuve. La différence de température entre levain et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
La durée totale de la préparation des levures est de une heure

## Dose d'utilisation :

| | |
|---|---|
| Vins blancs et rosés | 20 – 25 g/hl |

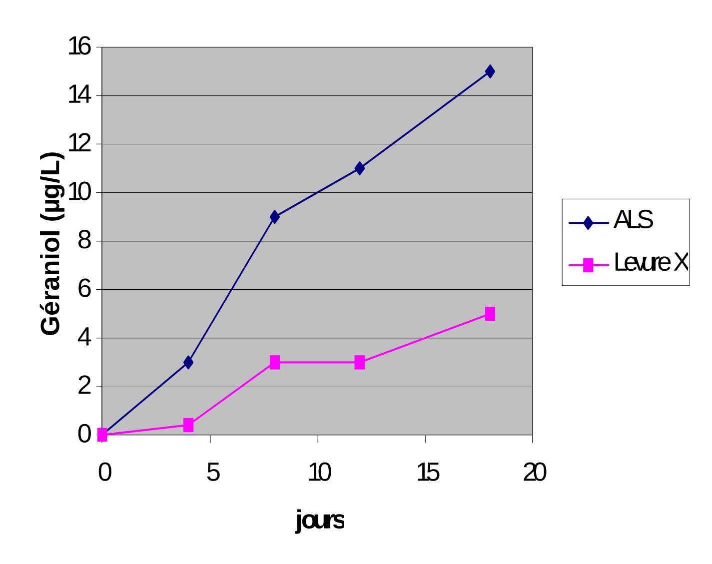
## Mode d'emploi :

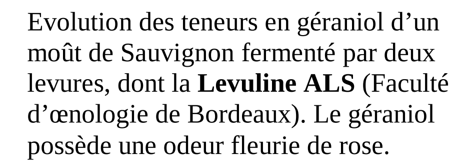
Prendre un récipient propre pour préparer le levain.
Réhydrater dans un milieu constitué de ¼ de jus de raisin peu sulfité ($SO_2$ Total <50mg/L) et de 3/4 d'eau non chlorée à une température de 35°C maximum.

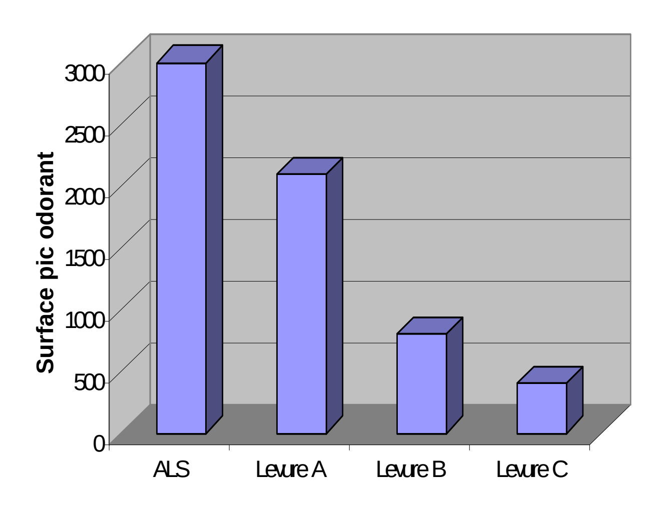
## Conservation :

Stocker au frais.

## Révélation d'arômes variétaux des cépages aromatiques blancs :





Evolution des teneurs en géraniol d'un moût de Sauvignon fermenté par deux levures, dont la **Levuline ALS** (Faculté d'œnologie de Bordeaux). Le géraniol possède une odeur fleurie de rose.




Incidence de la levure sur la durée de perception d'un thiol aromatique du cépage Sauvignon (Faculté d 'œnologie de Bordeaux). Ce thiol possède une odeur de bourgeon de cassis/buis. La **Levuline ALS** est ici comparée à trois levures de référence.



**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**